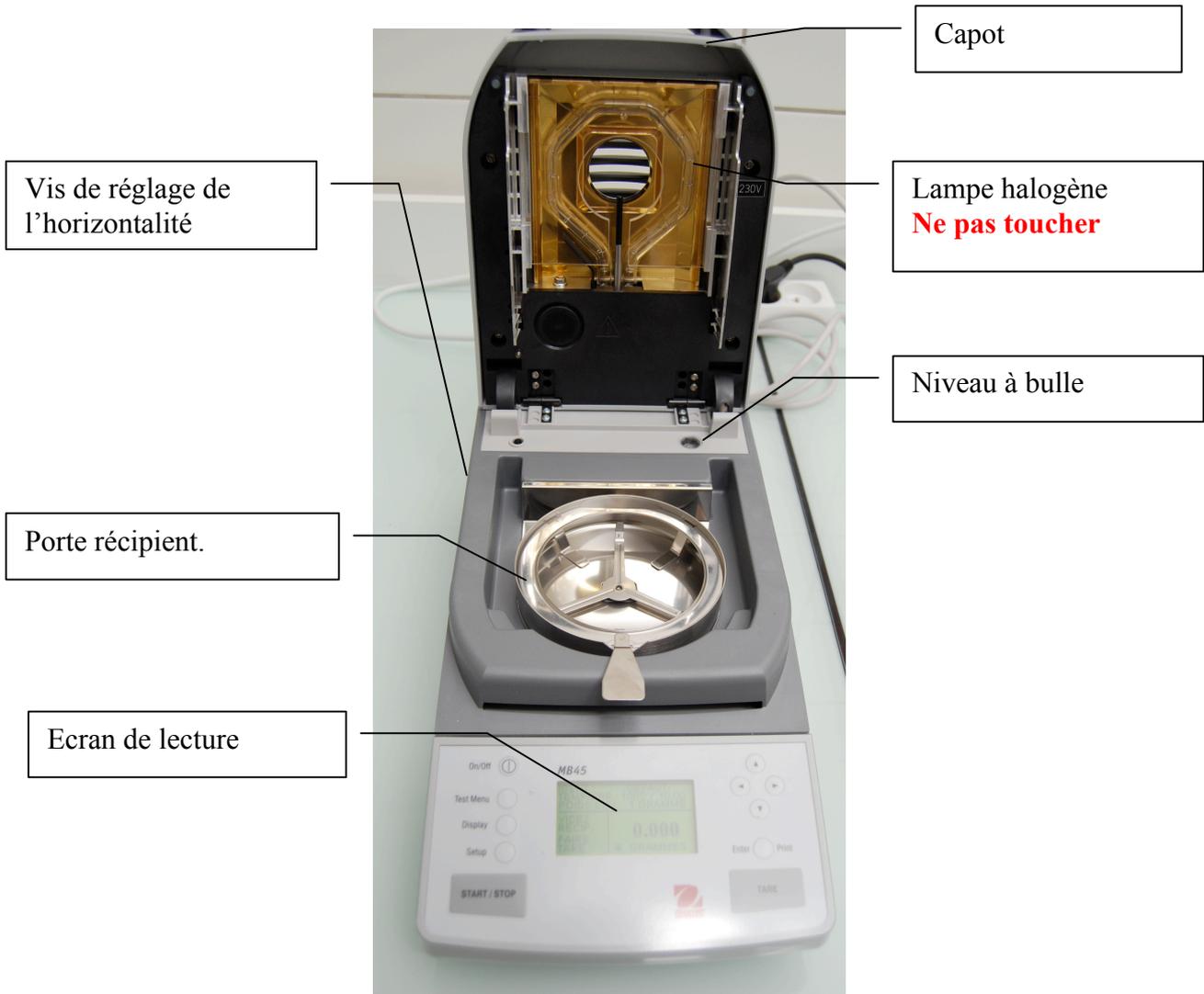


Procédure d'utilisation du Dessiccateur MB 45.

1- Présentation.



2- Utilisation du dessiccateur.

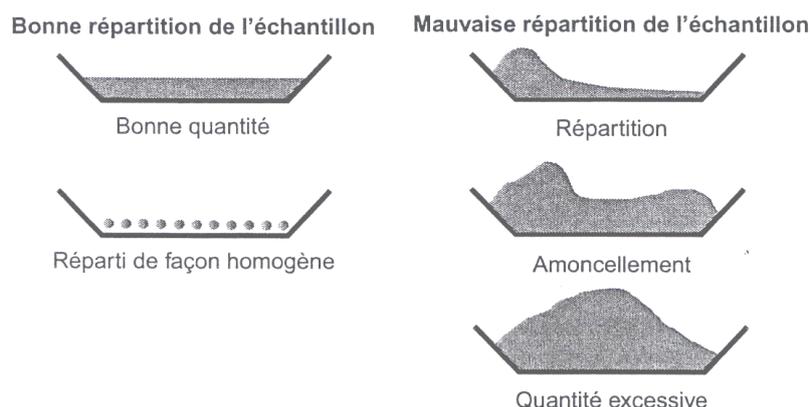
Le dessiccateur permet de déterminer la teneur en eau (% d'humidité) de quasiment toutes les substances. Il fonctionne selon le principe de thermogravimétrie : on détermine la masse d'un produit, on chauffe rapidement afin de sécher le produit, puis l'échantillon est pesé de nouveau. L'appareil indique alors le pourcentage d'humidité, le pourcentage de solide, la masse et/ou le pourcentage de degré hygrométrique.

2-1 : Opérations préliminaires : préparation du dessiccateur.

- Installer le dessiccateur sur une surface propre, sèche et plane.
- Vérifier l'horizontalité de l'appareil sur le niveau à bulle. Régler si nécessaire grâce aux vis de réglage des pieds de l'appareil.
- Préparer l'échantillon :
 - o Vérifier l'homogénéité du produit à tester.
 - o Peser exactement (à 0,01g près) une masse M de produit à tester dans une capsule de pesée. Voir le **tableau N°1** pour connaître la masse à peser et le programme à appliquer.
- Retirer le porte récipient
- Brancher l'appareil.

2-2 : Opération unitaire : Dessiccation (détermination du taux d'humidité).

- Appuyer sur la touche **ON/OFF**, un test de diagnostic interne est alors effectué.
- L'affichage s'allume. (Paramètres de réglages par défaut).
- Appuyer sur la touche **Test Menu**. La bibliothèque apparaît.
- Sélectionner « Modifier » en utilisant les touches ▼ et ▲. Appuyer sur **Enter**.
- Sélectionner « paramètres d'analyse ». Appuyer sur **Enter**.
- Régler les paramètres, » en utilisant les touches ▼ et ▲. Appuyer sur **Enter** dès que la sélection est correcte :
 - o Ident : Identifiant du produit, ne rien mettre par défaut le numéro est 071000A.
 - o Type : Type de séchage voir tableau N°1 : Standard / Rapide / Progressive / Palier.
 - o Temp : température de séchage Voir tableau N°1.
 - o Arrêt : Critère d'arrêt voir tableau N°1 : Durée / Manuel / Libre / A90 (1 mg en 90 s), A60 (1 mg en 60 s), A30 (1 mg en 30s).
 - o Résultats : % d'humidité.
 - o Unit spéc. : Arrêt.
 - o Poids cible : Aucun.
 - o Impression : arrêt.
 - o Enregistrement : Non.
- A la fin de la saisie des réglages des paramètres appuyer sur **Display**, l'appareil donne les instructions dans l'écran inférieur gauche.
- Ouvrir le capot.
- Placer une coupelle en aluminium vide sur le trépied de pesée.
- Appuyer sur **Tare**.
- Introduire l'échantillon pesé dans la coupelle en aluminium.
- Vérifier la bonne répartition grâce au schéma suivant.



- Fermer le capot
- Appuyer sur **Start/Stop** pour lancer l'analyse.
- Lorsque l'analyse est terminée, relever la valeur du pourcentage d'Humidité.

Tableau N°1 : Masse d'échantillon et programme d'utilisation.

Produits testés	M en g	Type de séchage	Temps / Température	Critère d'arrêt
Farines, amidons, argiles	3	Rapide	180°C	A60
Légumes secs (lentilles, graines)	2,5	Rapide	105°C	A30
Légumes riches en eau ou parties de plantes fraîches	5	Par étapes	- 7 min à 200°C, - 1 min à 150°C, - 1 min à 105°C	A30
Beurre et huiles	3	Par étapes	- 2 min à 150°C, - 2 min à 130°C	A60
Fromage industriel	3	Par étapes	- 7 min à 180°C, - 7 min à 150°C.	A30
Herbes, épices et plantes séchées	5	Rapide	105°C	A30
Miel	0,7	Par étapes	- 5 min à 130°C - 5 min à 105°C	A60
Lait en poudre et produits déshydratés	5	Rapide	105°C	A60
Crème, pommade (émulsions)	0,5	Rapide	105°C	A90
Principe actif en poudre	2,5	Progressif	Progressif de 3 min à 105°	A60
Boue d'épuration	1	Par étape	- 3 min à 130°C, - 3 min à 105°C	A60

2-3 : Nettoyage.

- Soulever le capot de l'appareil.
- Retirer la coupelle (**CHAUDE !!!**), jeter l'échantillon, laver la coupelle et la sécher.
- Débrancher l'appareil.